

MANUAL DE CAFETERÍA

El objetivo de este manual es establecer un procedimiento escrito y valido para trabajar con el café Express, para esto se establece una Regla denominada **“Regla de las 5 M”** (Mezcla, Molienda, Molinillo, Mano y Mantenimiento) las cuales deberán cumplirse para garantizar un producto final correcto y de calidad.

1 - Mezcla y café:

El café es una semilla de una fruta semejante a la cereza, que normalmente está dividida en dos partes, el café es un arbusto siempre verde y existen aproximadamente 80 especies de 2 cepas principales, Coffea Arabica (más suave, menos amargo, más delicado) y Coffea Robusta (más resistente, mas cuerpo y más amargo) crecen en los países de la franja trópico ecuatorial (Brasil, Colombia, Ecuador, etc.) y tiene un proceso específico de recolección, elaboración, conservación y control.

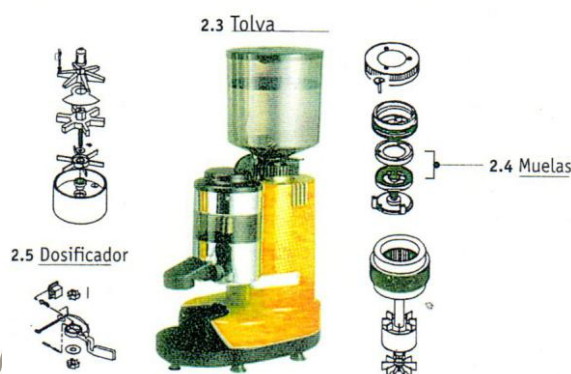
Los paquetes del producto terminado se deberán guardar siempre cerrados herméticamente en un lugar oscuro y seco.

2 - MOLIENDA:

El café tostado en granos para ser utilizado debe ser molido, para aumentar la superficie de contacto con el agua y para extraer mejor todas las sustancias que contiene, para eso se debe encontrar la granulometría correcta, dependiendo de las condiciones del ambiente, esta será regulada por el Técnico especializado. Tener en cuenta que en una molienda gruesa el café será suave y el agua se escurrirá rápidamente por el filtro al servirlo y al contrario si la molienda es fina. En climas secos la molienda deberá ser más fina, no así en climas húmedos.

El molinillo dosificador consta de una tolva donde se deposita el café en grano, muelas que son las que muelen el café, dosificador versión automática o semiautomática que es el que contiene el café molido y lo distribuye en dosis volumétricas, disco regulador que determina el grosor de la molienda y prensador que es donde se presiona el café que se depositó en el filtro. “Es importante moler de a poco y no dejar mucho tiempo el café molido ya que pierde su sabor y aroma”

El molinillo dosificador

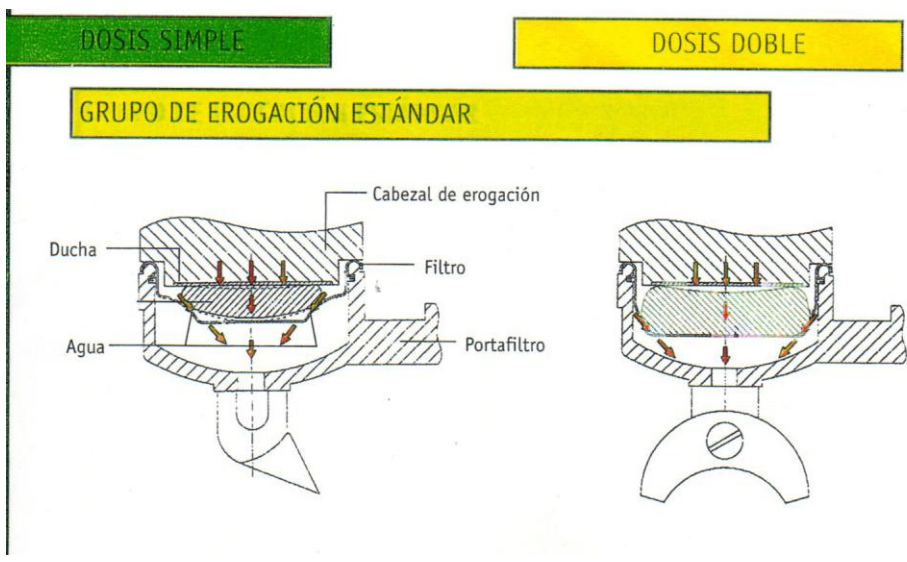


3 – MÁQUINA Y GRUPO DE EROGACIÓN:

Para la bebida, la máquina de café Express debe reunir los siguientes componentes esenciales: una bomba para lograr presión de 0.90 a 1.3 bar de paso del agua a través del café, el calentamiento del agua en circulación a 90° C aprox. (para agua caliente/vapor) e intercambiadores de calor para el agua del café y los grupos de erogación que lo componen los cabezales y las duchas de la máquina, los portafiltros de 1 y 2 bocas con sus respectivos filtros para 7 y 14 gs de café.

La maquina y el grupo completo se deberá controlar periódicamente para advertir problemas de presión, temperatura, funcionamiento, juntas del grupo, erogación rápida o interrumpida perdidas de energía, gas o agua, etc., en cualquiera de los caso se deberá llamar al técnico especializado.

GRUPO DE EROGACIÓN







Hay diferentes tipos de máquinas: automáticas (conectadas a la red de agua), semiautomáticas (donde se le debe agregar agua manualmente), eléctricas, a gas o mixtas.






4 – MANO:

La **profesionalidad** del cafetero resalta la calidad del Express. Su importancia se debe a que el cafetero además de operar, mantiene el control de las demás fases.

CON RESPECTO A LA MEZCLA:

-  Controle la calidad de la mezcla elegida por la empresa.
-  Controle y supervise el stock, para evitar envejecimiento rápido.
-  Almacene en ambientes secos y a temperaturas no excesivas (10-20 ° C).
-  Llene tolva del molinillo.

CON RESPECTO A LA MOLIENDA:

-  Controle que el molido sea el correcto, realizando pruebas de erogación (25-35 CC en 20-30 segundos), si los tiempos que obtiene son superiores o inferiores, se deberá llamar al técnico especializado para que regule y ajuste la molienda (este apretará la rueda reguladora si los tiempos son superiores y la aflojará si son inferiores).
-  Coloque la dosis correcta.
-  Prese siempre el café en el portafiltros, con el prensador que se encuentra delante del dosificador del molinillo, dando una fuerza de aprox. 20 Kg.
-  Quite el exceso de café depositado en los bordes del portafiltros, con un pincel o con la tapa del dosificador.
-  Limpie los dientes de las muelas con un pincel

OBSERVACIÓN: No vaciar el café molido, en el café en grano, de la tolva del molinillo porque:






Calidad: el café debe ser molido fresco y no vuelto a moler

Técnica: Atascaría las muelas

Higiene: Ensucia la campana, pegándose el aceite de las paredes.

CON RESPECTO A LA MÁQUINA:

Operaciones que deben efectuarse **antes** del servicio:

-  Controle la presión de la caldera (aprox. 1 bar), si es diferente a esta deberá ser ajustada por el técnico especializado.
-  Saque vapor de la caldera para controlar el funcionamiento del presostato y de la válvula de aire.
-  Controle el nivel de agua de la caldera (70 %).
-  Controle que el agua de erogación caiga libre por las duchas, en forma uniforme y no en chorros separados o a presión, lo que indicaría la existencia de orificios obturados.
-  Controle que la presión del Express sea de 1 bar aprox.

Operaciones que deben efectuarse **durante** el servicio:

- ▣ Utilice siempre tazas limpias y calientes (aprox. 40 ° C) ubicados en el calentador de tazas, colocadas en fila, máximo 3 en altura, con la boca hacia arriba (controlar que la taza que se utilice para el servicio esté en perfectas condiciones).
- ▣ Deje siempre el portafiltros puesto en el grupo, después de cada erogación (nunca quitarlo porque se enfría).
- ▣ Tenga siempre limpia la rejilla de cafetería, las boquillas de vapor y de agua, (use paños húmedos para evitar incrustaciones y focos de gérmenes y bacterias).
- ▣ De vez en cuando haga erogar agua por los grupos, con el portafiltros quitado, para que liberen los residuos.
- ▣ Vacíe los filtros, golpeándolos contra una barra de material que tenga una dureza inferior (madera, plástico) para evitar abolladuras y pérdidas consiguientes.

Operaciones que deben ser efectuadas al **finalizar** el servicio:

- ▣ Vacíe la tolva del molinillo y coloque el café en un taper o bolsa, cerrados herméticamente para que no se pierdan los aromas. Una vez por semana quite el aceite que se ha pegado a las paredes de los contenedores, de otro modo el café se pone rancio.

OBSERVACIÓN:

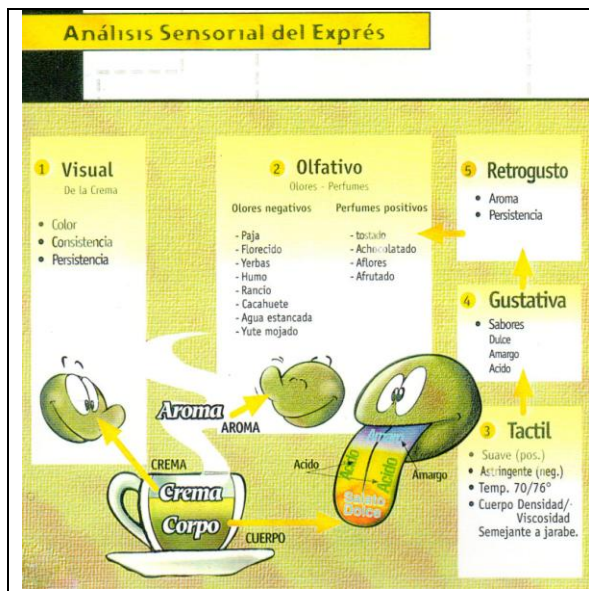
- ▣ No introducir los dedos dentro del dosificador del molinillo ni la tolva ya que es muy peligroso, pudiendo producir lesiones muy graves, al limpiar hágalo con un pincel.
- ▣ Deje el café en el dosificador el menor tiempo posible (por eso es importante moler de a poco, para que no sobre demasiado).
- ▣ Quite y vacíe los portafiltros, quite y lave los filtros. Controle a contraluz que los orificios estén libres.
- ▣ Limpie la ducha del grupo y efectuar los lavados con el filtro vacío.
- ▣ Limpie las juntas superiores del grupo con un cepillo con cerdas suaves para no dañarlas.
- ▣ Apague la máquina al terminar de trabajar por razones de seguridad.

OBSERVACIÓN: Vaciar periódicamente la caldera para prevenir el estancamiento del agua y evitar depósitos en la caldera.

RESUMEN DEL PASO A PASO PARA “TIRAR” UN CAFÉ EXPRESS:

- ▣ Muela café.
- ▣ Retire un portafiltros, de una o dos bocas según la ocasión (1 boca para 1 café, 2 bocas para 2 cafés), con el respectivo filtro (7 grs para 1 café y 14 grs para 2 cafés) que debe estar en el grupo de erogación.
- ▣ Deseche el café que está en el filtro mediante un golpe firme contra una barra de inferior dureza (Ej. madera, plástico), se puede enjuagar con la canilla de la caldera si quedan residuos de café.
- ▣ Vierta el café molido con el dosificador del molinillo.
- ▣ Deslice la tapa del dosificador sobre el filtro para quitar el exceso de café.
- ▣ Prese suavemente con el prensador (de una prensada muy suave resultará un café más liviano que si se prensara más fuertemente).
- ▣ Coloque el portafiltros en el cabezal del grupo de erogación.

- ▣ Retire la taza de la rejilla superior de máquina las cuales deben estar apiladas en filas de 3 con la boca hacia arriba.
- ▣ Coloque la taza vacía en el lugar correspondiente de la máquina para ser servida.
- ▣ Accione la ducha. No se debe descartar el primer chorro de café, ya que este es el que brindará la mayor concentración de sabor, excepto que el cliente pida un café liviano.
- ▣ Si la taza se chorrea límpiela con un paño húmedo (rejilla húmeda).
- ▣ Es importante destacar que el servicio debe ser profesional, cortes, rápido, y presentado de la mejor manera posible, según el estilo que acostumbra la empresa:
 - -Bandeja con individual.
 - -Taza y plato que correspondan.
 - -Cucharita acorde a la taza.
 - -Azúcar y edulcorante.
 - -Bocadito dulce.
 - -Vaso de soda fría.



	Sub-extraído	Perfecto	Sobre-extraído
Análisis visual			
Color	Beige claro	Avellana rojizo A menudo; atigrado	Marrón oscuro, Caoba Mancha clara
Consistencia	Poco espesor Burbujas grandes	3-4 mm de espesor malla fina y uniforme	Poco espesor u orificio central
Persistencia	Evanescencia (<1 min)	Compacta/ Permanente (2-3 min)	evanescente (1-2 min)
Análisis Olfato / Gustativo	Poco cuerpo - acusado Poco gusto Poco Aroma Poca persistencia del gusto	Cuerpo redondo Gusto y aroma equilibrado Gusto muy persistente	Gusto fuerte amargo - astringente Poco aroma Gusto persistente
Causas			
Peso del café	GR < 6	6.5	> 7
Temp. agua	°C < 88	90	> 92
Pres. agua	BAR > 9	9	< 9
Molienda	GRUESA	FINA	DEMASIADO FINA
Presión	Kg < 20	20	> 20
Volumen	cc < 25	25	> 30
Tiempo	seg < 20	25	> 35

COMO SE MONTA LA LECHE ESPUMADA:

- ▣ Use leche entera fría (Max 4° C). Nunca se debe calentar la misma leche, agregue siempre leche fría a la que haya quedado en el jarro.
- ▣ Llene hasta la mitad una jarra metálica.
- ▣ Vacíe la lanza de vapor.
- ▣ Introduzca la boquilla 1 o 2 centímetros debajo del nivel de la leche.
- ▣ Mantenga el jarro inclinado y la boquilla descentrada y sin tocar la jarra.
- ▣ Cierre el vapor.
- ▣ Extraiga la boquilla y limpie con paño húmedo y limpio.
- ▣ Coloque la leche en la taza inclinando la jarra lentamente.
- ▣ Luego con un movimiento ondulante verter la espuma hasta que llene la taza.

OBSERVACIÓN: los cafés que se “tiran” erróneamente, no desecharlos, guardar en la heladera en una jarra destinada para cafés fríos.

TIPOS DE CAFÉ:

CAFÉ CHICO:

Se sirve en pocillo pequeño, con plato pequeño y cucharita pequeña, llenando la taza con café usando filtro de 7 grs. en el portafiltro de 1 boca, se regula el prensado según la intensidad del café que desee el cliente (más prensado más intenso, poco prensado más liviano, si el cliente no lo especifica prensar normalmente).

CAFÉ EN JARRITA:

Se sirve en jarrita, con plato pequeño y cucharita mediana, llenando la taza con café usando filtro de 7 grs. en el portafiltro de 1 boca, se regula el prensado según la intensidad del café que desee el cliente (más prensado más intenso, poco prensado más liviano, si el cliente no lo especifica prensar normalmente).

CAFÉ GRANDE:

Se sirve en taza grande, con plato mediano y cucharita mediana, se llena la taza con café usando filtro de 14 grs. en el portafiltro de 2 bocas, regular el prensado según la intensidad del café que desee el cliente (mas prensado más intenso, poco prensado más liviano, si el cliente no lo especifica prensar normalmente).

CAFÉ DOBLE:

Se sirve en jarrita, con plato pequeño y cucharita mediana, se llena la taza con café usando filtro de 14 grs. en el portafiltro de 1 boca, regular el prensado según la intensidad del café que desee el cliente (mas prensado más intenso, poco prensado mas liviano, si el cliente no lo especifica prensar normalmente).

CORTADO CHICO:

Se sirve en pocillo pequeño, con plato pequeño y cucharita pequeña, verter $\frac{3}{4}$ partes de café con filtro de 7 grs en el portafiltro de 1 boca, completar con leche espumada.

CORTADO EN JARRITA:

Se sirve en jarrita, con plato pequeño y cucharita mediana, verter $\frac{3}{4}$ partes de café con filtro de 7 grs. en el portafiltro de 1 boca, completar con leche espumada.

CORTADO GRANDE:

Se sirve en taza grande, con plato mediano y cucharita mediana, verter $\frac{3}{4}$ partes de café con filtro de 14 grs. en el portafiltro de 2 bocas, completar con leche espumada.

LÁGRIMA CHICA:

Se sirve en pocillo pequeño, con plato pequeño y cucharita pequeña, llenar la taza con leche espumada, verter una fina erogación de café, con filtro de 7 grs en el portafiltro de 1 boca.

LÁGRIMA EN JARRITA:

Se sirve en jarrita, con plato pequeño y cucharita mediana, llenar la taza con leche espumada, verter una fina erogación de café, con filtro de 7 grs. en el portafiltro de 1 boca.

LÁGRIMA GRANDE:

Se sirve en taza grande, con plato mediano y cucharita mediana, llenar la taza con leche espumada, verter una fina erogación de café, con filtro de 7 grs. en el portafiltro de 1 boca.

CAFÉ CON LECHE:

Se sirve en taza grande, con plato mediano y cucharita mediana, verter $\frac{1}{2}$ parte de café con filtro de 7 grs. en el portafiltro de 1 boca, completar con leche espumada.

CAFÉ CON CHOCOLATE:

Se sirve en jarrita, con plato pequeño y cucharita mediana, espumar poca cantidad de chocolate bebible en una jarra pequeña, verter $\frac{1}{2}$ parte de café con filtro de 7 grs. en portafiltro de 1 boca, completar con el chocolate espumado.

CAPUCCHINO:

Se sirve en jarrita, con plato pequeño y cucharita mediana, calentar $\frac{1}{4}$ parte de crema chantilly en la taza, completar con café con filtro de 7 grs. en el portafiltro de 1 boca, espolvorear con cacao.

CAFÉ IRLANDÉS:

Se sirve en jarra de vidrio cónica, sobre plato mediano y cuchara larga. En una jarra pequeña espumar un poco de chocolate, en una jarrita verter café con filtro de 7 grs. en portafiltros de 1 boca. Colocar en la jarra acampanada una medida pequeña de whisky (con medidor de whisky), luego el café y completar con el chocolate espumado. Espolvorear con canela.

CAFÉ VIENÉS:

Se sirve en jarra de vidrio cónica, sobre plato mediano y cuchara larga. En una jarra pequeña espumar un poco de chocolate, en una jarrita verter café con filtro de 7 grs. en portafiltros de 1 boca. Colocar en la jarra acampanada $\frac{1}{4}$ de crema y entibiar con la boquilla de vapor, verter el café y completar con el chocolate espumado.

CHOCOLATE:

Se sirve en jarra de vidrio cónica, con plato mediano y cuchara larga, espumar el chocolate bebible en la jarra contenedora de chocolate y verterlo en la taza.

CHOCOLATE ESPAÑOL:

Se sirve en jarra de vidrio cónica, con plato mediano y cuchara larga, espumar el chocolate bebible en la jarra contenedora de chocolate, verterlo en la taza y espolvorear con canela.

SUBMARINO:

Se sirve en jarra de vidrio cónica, con plato mediano y cuchara larga, espumar leche, verterla en la taza y colocar una barrita de chocolate para remo sobre el plato junto a la taza.

BATIDOS DE CAFÉ HELADO:

Nota: La medida refiere al vaso para soda.

 **CAFÉ YO:**

Se sirve jarra de vidrio cónica, con plato mediano y cuchara larga. Colocar en el vaso de la licuadora una bocha pequeña de helado de americana, una medida de café frío, una medida de crema chantilly, $\frac{1}{4}$ de medida de caramelo, $\frac{1}{4}$ de medida de whisky, batir en la licuadora todos los componentes, verter en la taza, agregar un copo de crema chantilly y bañar con caramelo.

 **CAFÉ SUIZO:**

Se sirve jarra de vidrio cónica, con plato mediano y cuchara larga. Colocar en el vaso de la licuadora una bocha pequeña de helado de chocolate, una medida de café frío, una medida de crema chantilly, $\frac{1}{4}$ de medida de charlotte, $\frac{1}{4}$ de medida de whisky, batir en la licuadora todos los componentes, verter en la taza, agregar un copo de crema chantilly y bañar con charlotte.

 **CAFÉ DANÉS:**

Se sirve jarra de vidrio cónica, con plato mediano y cuchara larga. Colocar en el vaso de la licuadora una bocha pequeña de helado de dulce de leche, una medida de café frío, una medida de crema chantilly, $\frac{1}{4}$ de medida de caramelo, $\frac{1}{4}$ de

medida de ron, batir en la licuadora todos los componentes, verter en la taza, agregar un copo de crema chantilly y bañar con caramelo.

5 – MANTENIMIENTO:

Este lo debe hacer el técnico especializado periódicamente, en caso de detectar alguna anomalía en el funcionamiento o calidad del café, se deberá llamar inmediatamente a dicho técnico.

ALGUNOS PROBLEMAS QUE PUEDEN SURGIR:

- No entra agua en la máquina y la bomba hace ruido (agua cerrada o corte de agua de la red).
- Presión diferente a 1 bar (problemas de la bomba).
- El autonivel no carga agua en la caldera (problema eléctrico, válvula o sonda).
- El autonivel carga sin parar agua en la caldera (Problemas de Sonda).
- La caldera no tiene presión (problema eléctrico, presostato, termostato o manómetro).
- Caldera con presión pero los grupos están fríos (problemas en circuito térmico o reductor).
- No sale agua por el grupo erogador (inyector obstruido, filtros y duchas atascados, bobina cortada).
- Portafiltro demasiado a la derecha cuando lo encajamos (encajes demasiado gastados, juntas desgastadas).
- Molido de café demasiado mojado (no descarga correctamente).
- Molido de Café en la taza (molido demasiado fino, presión superior a 1.3 bar, dilatación de los orificios del filtro).
- Crema de café demasiado clara (presión inferior a 0.9 bar, temperatura inferior a 88° C caída de agua obturada, dilatación de los orificios del filtro).
- Crema de café demasiado oscura (presión superior a 1 bar, temperatura superior a 95° C filtros de caída de agua obturados).
- Café demasiado frío (caldera, circuito térmico, termostato).
- Molinillo: El motor gira, las muelas están en buen estado pero el molido es incorrecto (cambio de sentido de rotación de eje del motor).
- Molido muy fino, aunque este regulado para mas grueso (muelas gastadas).
- El café gotea por los bordes del portafiltros (orificios de erogación del portafiltros obturados, falta de cierre estanco en la junta del porta).
- Hay baches en el molido del café en el portafiltros (duchas parcialmente obturadas, prensado no homogéneo).
- Molinillo dosificador ruidoso y sobrecalentado (muelas gastadas).
- Observación: Una taza de café expreso se compone de un 98 % de agua, para producir un café de calidad el agua que alimenta a la máquina debe ser potable (sin olor, sin sabor y sin color).